




LUMICINO
LA CUCINA DI UILLIAM

**ПРАЗДНИЧНЫЕ
ТОРТЫ**

Самое важное в мире - это семья, любовь и торт.



Lumicino «горит» огнем домашнего очага, семейных традиций и самых счастливых моментов. Праздничный торт – именно то важное звено, объединяющее целые поколения за столом, многочисленные поводы и самые счастливые воспоминания.

Для кого-то это бабушкин медовик или тирамису, кому-то хочется сочетания терпкости черного шоколада, малины и миндаля, как любит папа, а чей-то выбор будет воздушное облако безе с ароматом вербены по мотивам знаменитой Павловой, которое украсит свадебный семейный вечер.



Наш ресторан расширяет границы и теперь торт от волшебной и талантливой Валерии Сидоровой, шеф-кондитера Lumicino, лучшего кондитера по версии ресторанного рейтинга GQ 2018 и 2019 годов, имеющей множество международных наград, включая Best Commis Prize 2013/2014 Bocuse d'Or Europe, Coupe du Monde de la Patisserie Europe 2018 - Chocolate Prize, можно заказать для вашего важного события или воскресного семейного обеда.

Вы можете заказать торт в любом исполнении и с желаемой начинкой из ваших любимых вкусов или специально созданные торты: шоколадный или классический тирамису, шоколадный бисквит с малиной и миндалем, торт-безе или мильфей.



Торт «Тирамису» из шоколадного печенья савоярди, пропитанного итальянским кофе с прослойкой кофейной карамели. Кремом из сыра маскарпоне с добавлением ликера Бейлис, что придает яркость и сливочность кофейных нот. Украшенный крупной крошкой темного шоколада, какао и кофе.

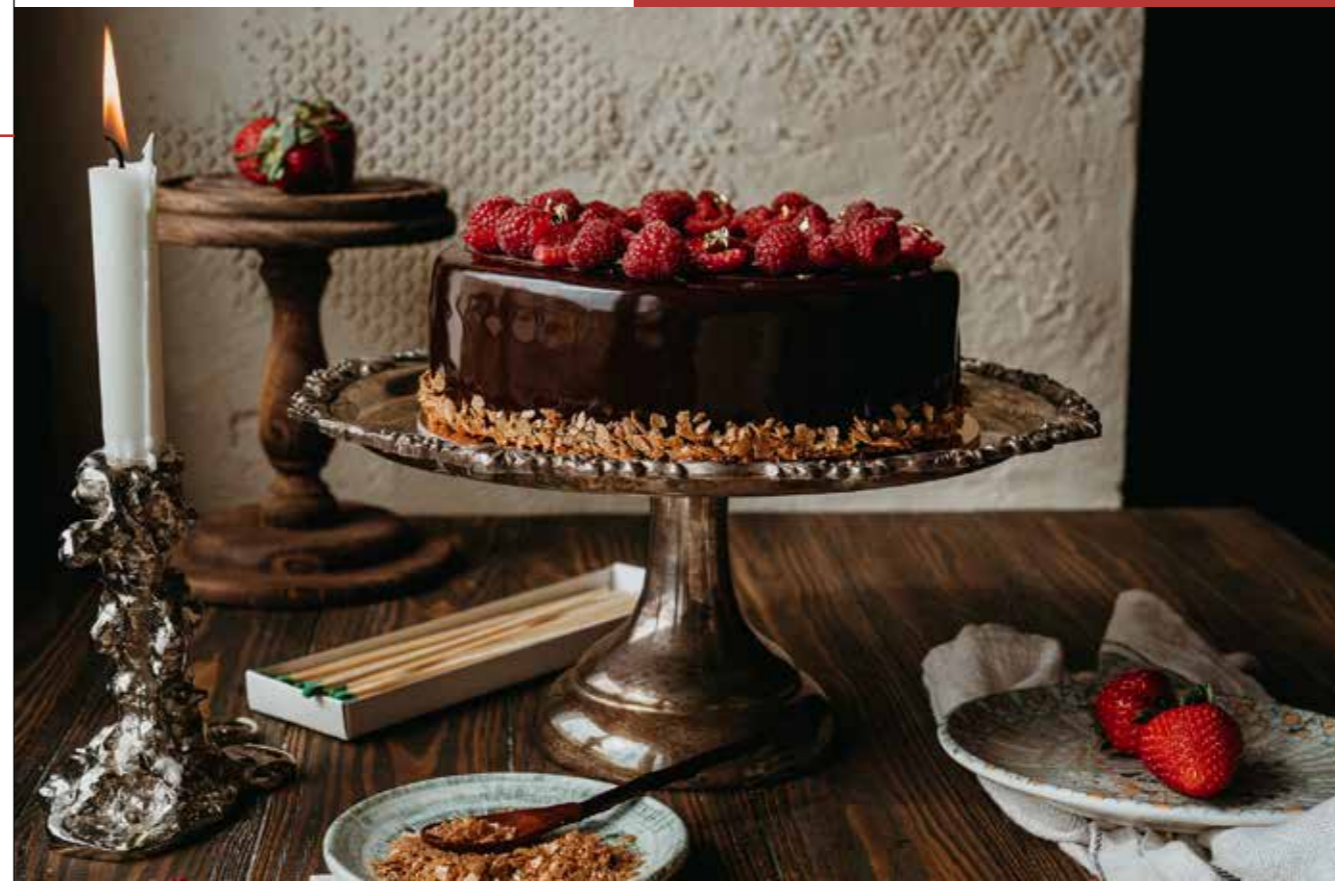




Торт «Шоколад-малина-миндаль» из миндального шоколадного бисквита с добавлением ликера амаретти. Мармеладная малиновая начинка и для глянцевого блеска – взбитый малиновый ганаш. Мусс состоит из двух видов бельгийского шоколада молочного и темного с ароматом натуральной ванили. Украшен торт глазурью из какао, малиной и сусальным золотом.



Шоколад может вылечить даже разбитое сердце.





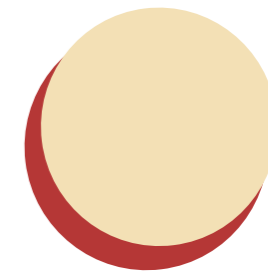
Торт «Безе, каламанси и вербена» это уже культовый вариант Павловой от Валерии Сидоровой, который за многие годы стал главным украшением глянцевого вечера и масштабных событий Москвы.



Торт состоит из воздушного безе с нотками мускатного ореха. Внутри – курд из каламанси (вид лимона) с ароматом вербены. Сливочный воздушный крем на основе сыра маскарпоне. Украшен торт маленькими безе, цедрой лайма и луми – высушенным на солнце лаймом.



Сладкие моменты жизни – самые счастливые огоньки воспоминаний.



Торт «Мильфей с лесными ягодами» из тонких и воздушных слоев карамелизированного слоеного теста, между которых вбитый ванильный ганаш на основе белого шоколада со свежими ягодами. Украшен торт вбитым ганашем, ягодами, золотом и сахарной пудрой.

Если вы хотите сделать ваш праздник с семьей по-настоящему запоминающимся, закажите торты Lumicino и Валерии Сидоровой уже сегодня.

Мы принимаем заказы любым удобным для вас способом:

в ресторане

на сайте
www.lumicino.rest/cakes

или через WhatsApp
Никитская +7 968 606-68-30
Рублевка +7 925 848-88-89



Стоимость тортов
от 3500
рублей

заказ от одного
килограмма

Мы можем приготовить торты любой сложности, включая свадебные и фантазийный с фигурами из карамели и шоколада от нашего шеф-шоколадье Антона Афанасьева участника финала мирового конкурса конкурса Coupé du monde de la pâtisserie в составе сборной команды России.

Возможные варианты авторских тортов Lumicino.

- Медовик классический
- Медовик с вареной сгущенкой
- Чизкейк с сезонными ягодами
- Пино колада – лаймовый мусс, кокосовый бисквит и начинка из манго и маракуйи
- Шоколадный мусс, вишня и ликерный бисквит
- Грушевый мусс, карамель, шоколадный бисквит (без глютена и лактозы)
- Мусс белый шоколад, банан и ананас, гречишный бисквит (без глютена)
- Тарт Кешью (веганский)